



Pizza z tuńczykiem, oliwkami i bazylią

Autor: najlepszewkuchni.pl

Cebula i oliwki fajne przełamiają smak tuńczyka, a zielona bazylia nada pizzzy dużo świeżości i lekkości. Ciekawe zestawienie składników, idealne na spotkania ze znajomymi lub romantyczną kolację.

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę łączymy z drożdżami, oliwą, solą ciepłą wodą. Najpierw przy pomocy łyżki, następnie kiedy zacznie się tworzyć zwarta masa dłońmi. Po uzyskaniu jednolitego ciasta odstawimy je w ciepłe miejsce na pół godziny.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 220°C. Pomidora obieramy ze skórki i kroimy w średniej wielkości kosteczki. Tuńczyka odsączamy z oleju i dzielimy na mniejsze kawałki. Mozzarellę ścieramy na tarce na grubych oczkach.

Krok 3

Z przygotowanego ciasta forujemy placek w kształcie koła. Wierzch pokrywamy sporą ilością sosu pomidorowego. Posypujemy równomiernie startą mozzarellą. Układamy kawałki tuńczyka i pomidora.

Krok 4

Pieczemy 10-15 minut.

Krok 5

Przed podaniem na pizzzy rozkładamy czarne oliwki oraz rukolę.

Wskazówki

Unikajmy ketchupu i dodatkowego sosu na wierzch pizzzy, gdyż zabije to smak tuńczyka. Gotową pizzę podajemy w towarzystwie aromatycznej oliwy z oliwek i octu balsamicznego.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Ciasto:

250 g szklanki mąki pszennej

150 ml ciepłej wody

1 łyżki oliwy z oliwek

7 g drożdży w proszku

⅓ łyżeczki soli

Dodatki:

1 pomidor

1 puszka tuńczyka w oleju

10 listków świeżej bazylii

10 czarnych oliwek

100 g mozzarelli

oliwa z oliwek

ocet balsamiczny